

INTOIHMONA ROOKA
JA YRITTÄJYYS -
MIMOSA KOSKIPURO,
MIMOSAN AITO



8_ RAILGATE FINLAND KOUVOLA:
VR TRANSPONT JA
KOUVOLA SYMPIOOSISSA

12_ CIRCULAR ECONOMY KOUVOLA:
KOUVOLAN MONET
MAHDOLLISUUDET

MIMOSA
KOSKIPURO &
MIMOSAN
AITO,
KOUVOLA

MIKÄ ON MIMOSAN AITO?

- 3,5 vuotta Kouvolan ydinkeskustassa toiminut yksityinen lounas- ja illallisravintola + tasokas baari
- Vuonna 2020 voitimme Suomen paras lounasravintola tittelin.
- Seuraavaksi tähtäimessä on Suomen paras dinneri titteli.



KUVAUS TOIMINNASTAMME

- Me Mimosan Aidossa tarjoamme tuoretta, aidoista raaka-aineista itse alusta asti valmistettua sesonkiruokaa.
- Lounaalla suosimme eritoten hyvää tekevää ruokaa.
- Illallisella korostuu ruokien herkullisuus ja kokemuksen elämyksellisyys.
- Baaripuolen valttimme ovatlaadukkaat raaka-aineet ja henkilökunnan osaaminen.



TILANNEKATSAUS

- Asiakasmäärät ovat olleet alusta lähtien hyvät.
- Uudet tilat ovat helpottaneet toimintaa
- Olemme pystyneet investoimaan toiminnan kehittämiseen, ja meillä onkin jatkuvasti kehitteillä jotain uutta.





VUODEN LOUNASRAVINTOLA

- 2020 Suomen paras lounas –titteli Edenredin järjestämässä kilpailussa.
- Tämä kunnianosoitus asiakkailtamme on nostanut meidän itsetuntoa. – työllämme on merkitystä ja meitä arvostetaan.
- Voitto on myös tuonut tunnettuutta ympäri Suomen



KASVISRUOKIEN MERKITYS TOIMINNASSAMME

- Meidät on tunnettu hyvästä kasvisruoasta.
- Kasvisruokailijoiden osuus lounaalla on n. 20%. Sen sijaan niitä, jotka ottavat sekä kasvis- että liharuokaa on 30%. Loput valitsevat pelkän lihavaihtoehdon.
- Yli 90% käyttämistämme raaka-aineista on kasvisperäisiä.
- Tilaustoiminassa kasvisruokien merkitys on prosentuaalisesti suurempi.
- Tarjoamme vegaanista ruokaa päivittäin ja monet ovat oppineet meillä pitämään kasvis- ja vegaaniruoasta, ja arvostamaan sitä eri tavalla kuin ennen Mimosan Aitoa.



MISTÄ RESEPTIT KUMPUAVAT?

- Kasvisruokia suunnittelen ihan samalla tavalla kuin muita ruokia.
- Tosin se on minulle paljon helpompaa, mielekkäämpää ja inspiroivempaa kuin liharuokien suunnittelu.
- Reseptit syntyvät kaikesta kokemastani ja omien mielitekojeni kautta.



MIMOSAN BRAVUUREITA

- Bravuureita kasvis- ja vegaaniruoissa on paljon, ja ne vaihtelevat sesonkien ja mielihalujen mukaan.
- Bruschetat, pastat, risotot ja erilaiset salaattit ovat aina olleet erikoisalaani.
- Pidän myös tunnettujen liharuokien veganisoinnista

PAAHDETTUJA SYYSJUUREKSIA, NYHTÖKAURAA, LEHTIKAALIPESTOA & YRTTIDIPPI 1/2

- Lohko kauden juureksia ison ihmisen peukun kokoiseksi paloiksi. Mausta suolalla, mustapippurilla, siirapilla ja öljyllä.
- Paahda juurekset uunissa al dente.
- Pilko perunat. Mausta suolalla, mustapippurilla ja öljyllä
- Paahda potut kypsiksi.
- Leikkaa sipulit ohuiksi lohkoksi.
- **Pesto:** lehtikaalin lehtiä, basilikaa tai rucolaa, paahdettuja siemeniä, tuoretta valkosipulia, sitruunamehua, suolaa, mustapippuria ja öljyä. – Surauttele sauvasekoittimella karkeaksi tahnaksi. Pesto on maultaan maukas, hieman suolaiseen menevä ja sitruunainen.
- Lisäksi tarvitset nyhtökauraa



PAAHDETTUJA SYYSJUUREKSIA, NYHTÖKAURAA, LEHTIKAALIPESTOA & YRTTIDIPPI 2/2

- Kokoa ruoka matalaan vuokaan tai uunipellille ohuelti kasviksia, pottua ja nyhtökauraa.
- Kuumenna oikein kuumaksi
- Paiston jälkeen sekoita joukkoon reilusti raikasta ja maukasta pestoa. Lisää vielä rutistus sitruunaa piristämään maut. Koristele baby rucolalla tai basilikan lehdillä.
- **Yrttidippi:** Sekoita keskenään vegaanista majoneesia ja vegaanista kermaviilin (esim. Planti cooking fraiche on hyvä) korviketta. Mausta kevyesti tuoreella murskatulla valkosipulilla sekä reilusti tuoreilla silputuilla yrteillä (esim. persilja, oregano, tilli, basilika...). Lisää sitruunamehua, sokeria ja mustapippuria sekä suolaa. Tasapainota maut kuntoon.

